

Pistazien – Makronen – Kuchen

Zutaten Kuchen:

350 g Mehl
350 g Zucker
350 g Butter
½ Päckchen Backpulver
6 Eier
75 g Pistazien, klein gehackt
2 Dosen Mandarinen
6 EL Mandarinsaft
1½ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz



Zutaten Verzierung:

1 Eiweiß
50 g Zucker
80 g Kokosraspeln
25 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
Puderzucker



Zubereitung:

- Für den Kuchenteig die Eier trennen
- Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Butter, Eigelb, Mandarinsaft und Zucker schaumig rühren.
- Backpulver, Mehl, Salz, Lebkuchengewürz und Pistazien vermischen.
- Mischung unter die Buttercreme rühren.
- Eiweiß steif schlagen.

- Mandarinen und Eischnee unter den Teig heben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 50 – 60 Minuten auf der unteren Schiene backen.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Für die Verzierung Eiweiß steif schlagen.
- Am Schluss den Zucker einrieseln lassen.
- Die Kokosraspeln unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Etwa 20 Tuffs der Makronenmasse mit 2 Teelöffeln auf das Backpapier formen.
- Alternativ mit einem Spritzbeutel ca. 20 Tuffs aufspritzen.
- Bei 150° C etwa 20 Minuten backen.
- Makronen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Die Schokolade klein hacken.
- Gehackte Schokolade über warmen Wasserbad schmelzen.
- Den Boden der Makronen in die Schokoladenmasse tauchen.
- Getauchte Makronen auf Backpapier (Alufolie) abkühlen lassen.
- Als Schablone aus einem Papierblatt einen Stern ausschneiden.
- Schablone auf den Kuchen legen.
- „Sternloch“ der Schablone vorsichtig mit Puderzucker bestäuben.
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Auf den Kuchen 12 Sahnetupfer aufspritzen.
- Die Makronen vorsichtig auf die Sahnetupfer setzen.
- Kuchen noch einmal kurz kühl stellen.